

OVO À PARMÉGIANA FÁCIL, RÁPIDO E DELICIOSO

INGREDIENTES

2 dentes de alho

1 cebola

1 tomate

4 ovos crus

queijo parmesão ou queijo mussarela (a gosto)

ricota

extrato de tomate

azeite de oliva

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o alho picadinho, a cebola picada e o tomate picado.

Coloque o azeite e o sal (a gosto) e deixe dourar.

Deixe em fogo baixo.

Após dourar, coloque na panela o extrato de tomate, misture um pouco o molho e deixe levantar uma leve fervura.

Em seguida, quebre um ovo por vez dentro do molho e tampe a panela por uns 2 minutos.

Após decorrido o tempo, quando os ovos já estiverem cozidos no molho, coloque um pouco de ricota em cima de cada um e distribua o queijo mussarela por cima. Espere derreter, desligue o fogo e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31621-ovo-a-parmegiana-facil-rapido-e-delicioso.html>